Marie-Thérèse Chappaz - Assemblage Blanc “5 Amis du Soleil” - 2024 - blanc



Esprit libre et créatif, animée par l’amour des terroirs et de ses vignes, Marie-Thérèse Chappaz se livre chaque année à un nouvel exercice d’assemblage, en blanc comme en rouge, toujours différent de celui de l’année précédente, afin de créer une cuvée unique, véritable témoin vivant du millésime. Un vin qui se dessine progressivement, au fil des nombreuses dégustations de chaque fût.

Sur ce millésime 2024, la marsanne blanche, le sylvaner et la petite arvine, croisent deux raretés valaisanes, que l’on croyait même disparues voici quelques années : la diolle et la rèze. Une association unique des « 5 amis du Soleil ». Toutes les parcelles se situent sur des terroirs granitiques, en profondeur, plus ou moins recouverts de cailloutis calcaires en surface, à Fully mais aussi à Chamoson. Des sols drainants qui ont bien joué leur rôle sur un millésime 2024 très arrosé pendant une bonne partie du printemps et de l’été, avec de fortes pressions du mildiou en particulier. Le soleil est revenu en août, sans températures excessives, permettant aux blancs de s’orienter vers la fraîcheur, avec des profils friands et ciselés.

Afin de préserver ces trames ciselées tout en apportant une certaine richesse de texture, Marie-T5hérèse a choisi, pour l’élevage, de combiner fûts et œufs en béton. Comme le dit Marie-Thérèse, c’est un vin « créatif, qui laisse place à l’imagination et à l’harmonie », sublimé par l’alchimie de cet assemblage.

Immédiatement, nous sommes sous le charme de ce vin. L’aromatique qui s’échappe du verre nous paraît très printanière, entre une sensualité florale délicate et un fruit généreux. La dimension fruitée est la première à se dévoiler : on perçoit des notes de poire mûre et juteuse, complétées par une touche de fenouil, donnant cette sensation à la fois réconfortante et tonique. Le même principe se retrouve lorsque la nectarine, une fois encore dans son expression la plus pure, se voit relevée d’une pointe de poivre Timut. On retrouve également des nuances zestées de mandarine et de pamplemousse, pour une belle lecture de ce millésime de fraîcheur et de dentelle.

Après quelques minutes d’ouverture, le fond du vin gagne en complexité, évoquant maintenant des herbes et fleurs tisanières, entre achillée,

marjolaine et une pointe de camomille. La sensation d’équilibre serein ne nous quitte pas.

L’attaque est parfaitement dosée entre une énergie aromatique vibrante, très juste, et cette onctuosité, cette matière qui vient littéralement caresser le palais comme un voile de soie. Le vin déploie une colonne vertébrale portée par une très belle amertume évoquant les écorces d’agrumes : elle active nos papilles de façon incessante, rendant l’ensemble extrêmement dynamique. Le cœur de bouche se pare d’un voile de miel de lavande, très pur et profondément réconfortant. La minéralité forme ensuite un nerf énergique et assure la liaison vers une fin de bouche d’une longueur remarquable. C’est long, salivant, dynamique, pur mais gourmand, bref, une magnifique expression des cépages du Valais sur un millésime particulièrement grâcieux… Chapeau !

On ira volontiers vers un poisson noble, et pourquoi pas un turbot entier, cuit à la braise, accompagné d’un beurre noisette et de quelques zestes de citron vert pour apporter de la fraîcheur. D’ici quelques années, on pourra facilement évoluer vers un mignon de porc, accompagné de légumes glacés et parfumés d’épices douces.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Assemblage Blanc “5 Amis du Soleil” - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : entre une sensualité florale délicate et un fruit généreux, notes de poire mûre et juteuse, touche de fenouil, nectarine, une pointe de poivre Timut, nuances zestées de mandarine et de pamplemousse.

Bouche : énergie aromatique vibrante, matière caressante, très belle amertume (écorces d’agrumes), voile de miel de lavande. Minéralité énergique assurant la liaison vers une fin de bouche remarquable. C’est long, salivant, dynamique, pur mais gourmand.

Accords mets-vins : Un poisson noble, et pourquoi pas un turbot entier, cuit à la braise, avec un beurre noisette et zestes de citron vert. Plus tard, un mignon de porc, accompagné de légumes glacés et parfumés d’épices douces.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Petite arvine, sylvaner et marsanne

Culture : biologique et biodynamique